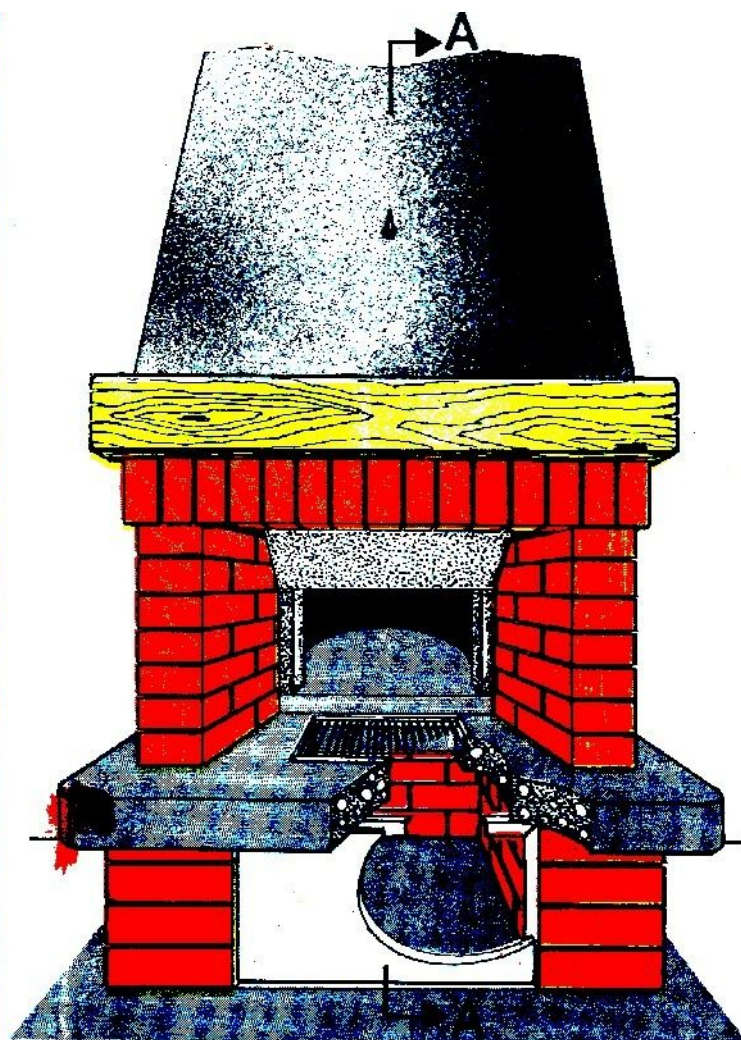
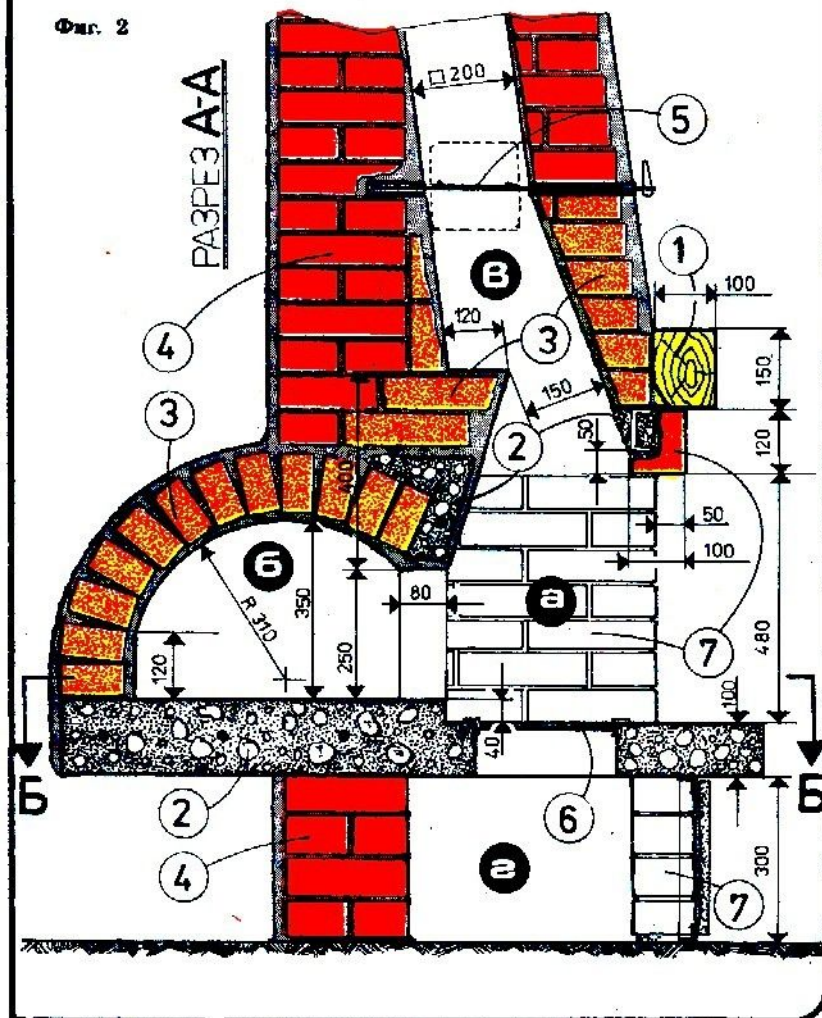




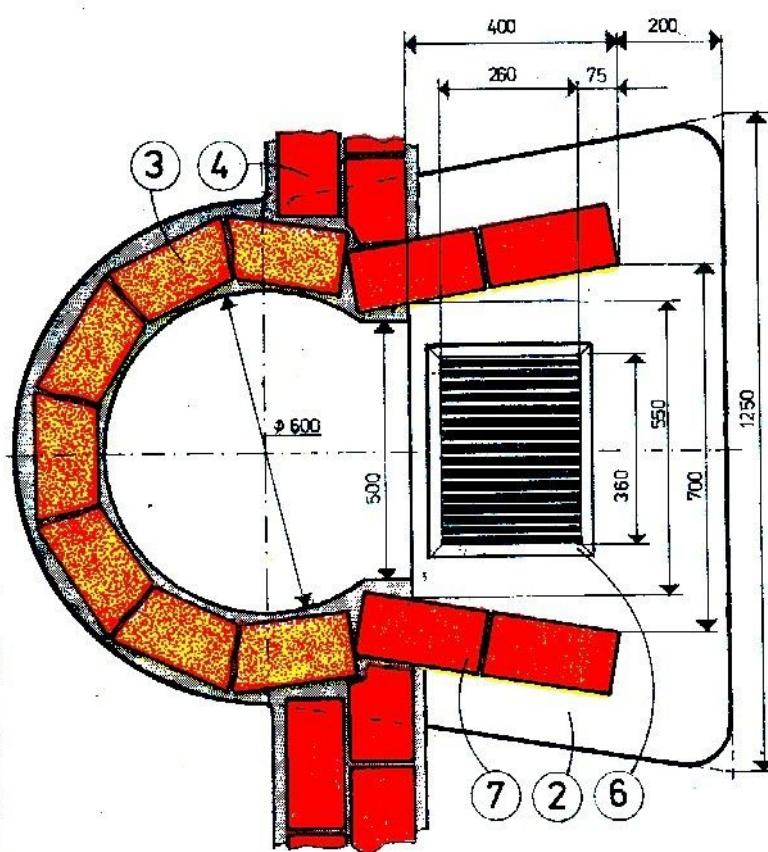
Фиг. 1

КАМИНА ПЕЩ

Фиг. 2



РАЗРЕЗ Б-Б



- а — предна горивна камера
- б — задна горивна камера
- в — димосборна камера
- г — камера за събиране
на пепелта
- 1 — дървена греда
- 2 — огнеупорен бетон
- 3 — шамотни огнеупорни
тухли
- 4 — обикновени единични
тухли
- 5 — шибър
- 6 — скара
- 7 — керамични гланцирани
тухли

Камината-пещ има добър коефициент на използване на топлината и едновременно с това дава възможност да се пекат или задушават ястия.

Най-удобното разположение на камината е ъгловото, като за икономия на площ и пространство самата пещ може да се вгради до средата на зидарията (ако стената е цяла тухла) на помещението, в което се намира. При достатъчно голямо помещение камината може да се построи и на права стена.

Когато площта не е достатъчна, а коминът се намира на права стена (и както се случва обикновено, тази стена е вътрешна), част от кръглото пространство на пещта може да се изнесе в съседната стая.

При големи помещения не е необходимо да се нарушава целостта на стените и камината се разполага изцяло във вътрешното пространство.

Възможно е също камината да се построи на външната страна на къщата с лице към двора.

В зоните, които непосредствено се нагряват от огъня или от изгорелите газове, камината се изгражда от шамотни тухли. Лицевата ѝ страна се изгражда от гладки (бутовски) тухли.

Независимо дали камината се използва за печене, или за огрев, огънят се разпалва и в предната, и в задната част (пространствата *a* и *б*). В сравнение с обикновената камина част от горивните материали (разположените в пространството *б* дърва, съчки или слама) изгарят по-пълно, защото, преди да стигне до тях, въздухът преминава през предната част на камината и се загрева. Излъчването към помещението също е по-добро поради по-дългия път, който пламъкът изминава, преди да стигне до комина *в*.

За готвене се използва задната част на камината, като предварително се опалва от половин до два часа — в зависимост от ястието, което ще се пече. За печене на хляб например е достатъчно четиридесет и пет минутно опалване, докато за агне или гювеч са необходими около два часа.

След като дървата изгорят, жарта се изгребва в предната част на камината, а печивото се поставя в почистената вътрешна част и се затваря с ламаринен капак. По време на печенето шибърът 5 се притваря, за да се поддържа необходимата температура пред ламаринения капак в предната част на камината. Продължителността на печенето също зависи от вида на ястието. За хляб тя е около три четвърти часа, а за агне или гювеч — от три до пет часа.